

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

FEIJÃO COMUM

2ª Edição
2021

BT30.404-21



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

FEIJÃO COMUM

2ª Edição
2021

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE	4
2 OBJETIVO	4
3 LEGISLAÇÃO	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO	4
5 VALIDADE	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM	5
6.1 EMBALAGEM	5
6.2 ROTULAGEM	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO	6
8 CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO	6
9 DISPOSIÇÕES FINAIS	6
10 ANEXO A – METODOLOGIA DO TESTE DE COCÇÃO DO FEIJÃO	7

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Feijão comum.

3. LEGISLAÇÃO

O feijão comum deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2002;
RDC ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;
IN MAPA nº 12, de 28 de março de 2008;
IN MAPA nº 56, de 24 de novembro de 2009;
RDC ANVISA nº 07, 18 de fevereiro de 2011;
IN MAPA nº 48, de 1 de novembro de 2011;
IN MAPA nº 8, de 22 de abril de 2014;
IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019;
IN MAPA nº 49, de 23 de outubro de 2019;
IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	ausência de certificado de classificação merceológica; classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado; presença de larvas e/ou insetos vivos.
Transporte	veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 5 (cinco) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 1 ou 2 kg.
Embalagem secundária	conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg.

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	impressa na embalagem primária.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda - identificação do grupo, subgrupo, classe e tipo; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	grãos fisiologicamente maduros, sãos e secos.
Cor	de acordo com a classe do produto.
Odor e sabor	característico do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Não deve apresentar fermentação, mofo ou qualquer substância nociva à saúde; sementes tratadas, sementes tóxicas, bagas de mamona, insetos vivos, tais como carunchos ou outras pragas de grãos armazenados.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤14,0%
Teste de cocção(*)	No mínimo, 90% dos grãos cozidos em 30 minutos.

(*) Conforme ANEXO A

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

A aquisição do feijão comum deve ser realizada conforme a classificação do produto abaixo relacionada:

GRUPO	CLASSE	TIPO
I FEIJÃO COMUM	PRETO	I
	CORES	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-21 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 5 de Março de 2021.

Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento

ANEXO A

METODOLOGIA DO TESTE DE COCÇÃO DO FEIJÃO

1. Material Básico

1.1. Fogão convencional;
1.2. Panela de alumínio com capacidade para 2 litros;
1.3. Panela de pressão;
1.4. Balança;
1.5. Cronômetro;
1.6. Utensílios (concha e colher);
1.7. Béquer de 500ml;
1.8. Peneira ou escorredor.

2. Procedimento

2.1 Pesar 300 gramas da amostra e retirar as impurezas;
2.2 Lavar o feijão na peneira e deixar escorrer;
2.3 Na panela de alumínio adicionar 1,5 litros de água potável e posteriormente adicionar a amostra;
2.4 Tampar a panela e deixar os grãos de molho por 12 horas;
2.5 Transferir o conteúdo para uma panela de pressão e adicionar mais água, se necessário, antes do fechamento da tampa;
2.6 Levar ao fogo alto, em fogão convencional, e aguardar a saída de vapor pela válvula de segurança;
2.7 O início da saída de vapor corresponde ao início da cronometragem da medição do tempo de cocção;
2.8 Manter o aquecimento por 30 minutos;
2.9 Desligar o fogo e aguardar até que não haja mais pressão no interior da panela;
2.10 Abrir a panela e mexer o conteúdo até misturar todos os grãos, tomando-se ao acaso pelo menos 100(cem) grãos para verificação da cocção;
2.11 Comprimir cada grão, um a um, entre o dedo polegar e indicador, exercendo pressão moderada e observar o aspecto do grão.

3. Resultado

3.1 Grão cozido: é aquele que cede facilmente a uma pressão moderada e apresenta consistência pastosa.

3.2 Grão não cozido: é aquele que na compressão apresenta a porção interna endurecida em relação às regiões mais externas; ou aquele grão em que os cotilédones escapam ou fracionam em pedaços não grumosos.

4. Cálculo

$$\%\ \text{Grão cozidos em 30 min} = \frac{\text{nº de grãos cozidos}}{\text{nº de grãos verificados}} \times 100$$